30e Année. — Tome LIX. N° 1533 Paris, 15 Novembre 1923

REVUE DE VITICULTURE

NOTRE EXPORTATION VINICOLE AUX ETATS-UNIS

En raison des lois qui prohibent l'alcool aux Etats-Unis, cette exportation ne peut se faire que sous forme de « jus de raisin » stérilisés. Nos exportateurs avaient cru que la stérilisation par la chaleur suffisait pour calmer les scrupules de la douane américaine et ils voyaient déjà, dans ce débouché, une possibilité de désencombrer le marché métropolitain. Malheureusement, cette exportation ne se fait pas aussi facilement qu'on aurait pu le penser.

Un négociant parisien, arrivé aux Etats-Unis le 24 mars dernier, à bord du *Paris*, s'est efforcé de trouver un débouché pour des vins sans alcool.

L'entrée aux Etats-Unis des échantillons que ce négociant avait apportés avec lui s'est d'abord faite sans difficultés. Mais, depuis lors, le service de la douane de New-York s'est avisé de mettre en fermentation ces jus de raisins; il a alors déclaré que, ne décelant au naturel aucune trace d'alcool, ils seraient susceptibles, à la suite de manipulations diverses, de produire 7,28 %, 8,08 % et 9,31 % d'alcool.

La question soulevée ainsi par la Douane présente d'autant plus d'intérêt qu'elle met en cause le principe même de ces importations. Il s'agit de l'application du paragraphe 806 du tarif Fordney Mc Cumber, ainsi conçu :

« Jus de raisin, sirop de raisin et autres produits similaires du raisin, de toutes dénominations, contenant ou susceptibles de produire moins de 1 % d'alcool, 70 cents par gallon, plus un droit additionnel de $ 5 par gallon de preuve sur l'alcool y contenu ou sur celui pouvant être obtenu. »

La Douane invoque ce dernier membre de phrase pour frapper les jus de raisin de droits d'entrée absolument prohibitifs.

L'agent en douane du négociant et un avocat américain consulté par M. Le Neveu, notre attaché commercial aux Etats-Unis, ont estimé que cette clause, relative à la perception de droits sur un produit non existant au moment de son entrée aux Etats-Unis, mais pouvant éventuellement être dérivé de ce produit, est inconstitutionnelle. Ils font valoir que, si l'on perçoit un droit supplémentaire sur l'alcool pouvant être retiré du jus de raisin ne contenant pas d'alcool au moment de son passage en douane, il n'y a aucune raison pour que ce même droit supplémentaire ne soit pas appliqué aux raisins mêmes, aux cerises, aux prunes, etc., importés de l'étranger, et qui

peuvent, après broyage, fermentation et distillation, produire de l'alcool beaucoup plus facilement, et à beaucoup moins de frais que les jus de raisin. Si cette procédure doit être adoptée, on ne comprend plus la raison pour laquelle des matières premières ou des produits semi-finis sont taxés moins fortement à leur entrée aux Etats-Unis que les produits fabriqués.

On a refusé de payer les droits supplémentaires basés sur les proportions d'alcool relevées après fermentation, leur paiement pouvant être considéré comme une reconnaissance tacite de l'existence d'alcool dans un produit garanti « sans alcool ». Cette existence ainsi reconnue, la question aurait pu être non plus la quotité des droits à percevoir, mais celle de l'introduction même de marchandises prohibées par la loi.

Il faut remarquer que les services de la Douane n'auraient pu réussir à faire produire une certaine quantité d'alcool aux jus de raisin qu'en les transvasant dans des cuves et en les faisant fermenter. Or, il est peu vraisemblable que des importateurs achètent à prix fort des jus de raisin en bouteilles, jus qui peuvent se conserver indéfiniment en bouteilles sans la moindre fermentation, pour ensuite les remettre en fûts, et essayer d'en retirer une quantité insignifiante d'alcool. Ce ne serait certainement pas une opération rémunératrice. De plus, s'il s'agit de faire de l'alcool, il n'est pas besoin d'importer des produits fabriqués, et déjà chers, puisque les Etats-Unis produisent des quantités importantes de raisins; en tout cas, il suffirait d'importer du jus de raisin non préparé.

Cette controverse a pris fin, le négociant s'étant décidé, suivant la suggestion de la Douane, à additionner le jus de raisin de benzoate de soude, ce produit empêchant toute fermentation ultérieure.

Il est bon que nos exportateurs connaissent cette obligation où les met la Douane américaine, afin d'éviter des droits élevés. Malheureusement, les Etats-Unis fabriquent des quantités innombrables de produits à base de jus de raisin, mais additionnés de benzoate de soude. La supériorité des produits similaires français sur leurs concurrents aurait été justement de ne contenir que du jus de raisin, la conservation et la non fermentation étant assurées simplement, grâce à la stérilisation par la chaleur. Les exigences de la Douane américaine vont donc enlever à nos exportateurs une chance considérable de succès, qui pouvait être due à la pureté de leurs produits.

Il apparaît, par ailleurs, que le Gouvernement américain qui poursuit avec tant de soins l'application de la « Pure Food Law » est assez mal venu à réclamer l'addition d'un produit chimique quelconque à une boisson naturelle.

En raison de l'intérêt que présenterait une exportation considérable de jus de raisin, à une époque de surproduction, par suite de la fermeture de nombreux marchés sur lesquels nous avions coutume de vendre nos vins, il serait désirable que notre représentant aux Etats-Unis fasse des démarches pour obtenir les droits de douane prévus par le paragraphe 806 du Tarif Fordney Mc Cumber ne portent pas sur l'alcool en puissance.

G. Bosselin.

APPRENTISSAGE AGRICOLE ET ORIENTATION PROFESSIONNELLE

A la suite de mon article sur « l'Orientation professionnelle agricole » (1), j'ai reçu plusieurs communications intéressantes que je vais analyser rapidement.

Un enseignement post-scolaire agricole, précédant un apprentissage agricole proprement dit, serait établi l'hiver dans chaque école de village d'une région agricole. Ces écoles seraient visitées quelquefois par un médecin, désigné à cet effet, qui aiderait le maître (l'instituteur primaire) à orienter l'esprit des enfants suivant leurs aptitudes physiques, morales et intellectuelles, suivant leurs goûts susceptibles de se manifester au fur et à mesure que l'enseignement développe les connaissances et permet de comprendre, d'apprécier un métier. Voilà le plan initial indiqué.

Comment le médecin, me demande-t-on, devra-t-il entreprendre les visites qu'il fera dans chaque école? Par des causeries intéressantes et familières appropriées aux besoins de l'époque. Ainsi par exemple : nous ne savons pas manger, ou plutôt nous ne savons pas nous alimenter rationnellement. L'alimentation est-elle un effet du hasard? Non pas. Elle est réglée par l'instinct chez les animaux; elle doit être déterminée par la raison chez l'homme; mais le raisonnement, pour se produire, a besoin d'être éclairé. Il est donc du devoir des autorités de porter les règles à la connaissance des masses. Ces règles, tout d'abord, reposaient sur des faits d'observation; aujourd'hui, elles sont scientifiquement déterminées.

Les codes religieux des peuples ont été primitivement la « voix » qui indiquait de formelles prescriptions. La bible interdit la consommation de certains poissons et de certaines viandes comme nocives et indigestes. Nous savons maintenant que ces poissons et ces viandes contiennent des toxines nuisibles à la santé lorsqu'on les consomme en trop grande quantité et surtout trop fréquemment.

Pythagore et Hippocrate formulent les préceptes d'hygiène alimentaire que doivent suivre les Grecs; de même Confucius pour les Chinois. Mahomet interdit aux Arabes la consommation de la viande de porc, probablement à cause des ravages dûs à la trichine.

Aujourd'hui, nous savons que la cuisson parfaite et la complète stérilisation peuvent permettre de consommer, sans inconvénients, des viandes contenant, à l'état frais, des parasites virulents. Mais nous savons également que les aliments stérilisés (conserves) et les aliments trop cuits ne renferment plus les vitamines indispensables à une bonne nutrition.

A l'origine du christianisme, l'abstinence des vendredis et des samedis,

(1) *Revue de Viticulture* n° 1517.

les quatre temps au renouvellement des saisons, le carême au printemps, avaient pour but de pousser davantage à la consommation des légumes, fruits cuits et crus, du laitage contenant une grande quantité de vitamines, bien que ces vitamines fussent alors inconnues.

De nos jours, la science expérimentale explique tout, elle montre avec preuves à l'appui qu'il nous faut relativement peu de substances azotées (viande, œufs, fromage fermenté). L'abus de ces aliments azotés produit les toxines dont je viens de parler, elles encrassent notre organisme et nous prédisposent à l'arthritisme, à l'artériosclérose, affections redoutables, lesquelles empoisonnent la vieillesse et souvent abrègent l'existence de ceux qui ne s'observent pas assez tôt.

Nous savons maintenant que l'énergie musculaire est surtout fournie par les hydrates de carbone (féculents et sucre) que l'on trouve dans les légumes et fruits variés.

Voilà une foule de connaissances bien utiles, généralement ignorées des travailleurs. Ceux-ci sont convaincus généralement que la viande est la plus grande source de la force et de l'énergie; ils croient qu'une abondante consommation de viande est l'indice le plus certain d'une existence confortable; comme ils désirent vivre confortablement, ils exagèrent la consommation de la viande, et ne se doutent pas des conséquences fâcheuses qui se produiront pour eux et pour leurs descendants.

Ce sont là des questions que le médecin peut traiter avec autorité en les rendant attrayantes et faciles à saisir, en citant des exemples anonymes qui évitent de surcharger les démonstrations de termes scientifiques. Il s'efforcera ensuite de déterminer le physique et le moral de chacun; devenu ainsi confident attitré, il conseillera parents et enfants.

Ni les conquêtes scientifiques, ni les progrès industriels n'apporteront à la civilisation les bienfaits qu'elle est en droit d'en attendre si l'éducation et l'instruction ne donnent pas, sur toutes choses, des vues exactes. La jeunesse manque maintenant d'idéal, elle devient de plus en plus réaliste. Les jeunes gens veulent gagner beaucoup d'argent immédiatement, et, tout de suite, ils veulent dépenser leurs gains en satisfactions. Jadis les jeunes gens, suivant l'exemple donné dans la famille, cherchaient à faire des économies sur les premières ressources afin de commencer la constitution de la réserve qui les poussait d'abord à s'établir (1) et ensuite à acheter la maison, le jardin, noyau du bien familial. Cette vertu paysanne, *l'économie*, vertu bien française ne doit pas disparaître. Elle était jadis favorisée par des besoins moins impérieux, puisque les occasions, les facilités de s'accorder des plaisirs, des légitimes satisfactions n'existaient pas pour ainsi dire. Aujourd'hui que la science a permis à la civilisation de se développer, c'est l'instruction, c'est l'éducation qui doivent apprendre comment les ressources scientifiques peuvent être exploitées. Sans doute, les désirs se projettent en raison directe de la force avec laquelle ils se conçoivent et vont, suivant

(1) S'établir veut dire se marier.

la formule d'un auteur, frapper là où le cerveau les envoie. L'enseignement primaire, l'enseignement post-scolaire de préapprentissage doivent donc meubler le cerveau de connaissances et de faits permettant au jeune homme d'exercer, d'après ses aptitudes, toutes ses facultés *voulantes* et *agissantes* vers des choses pratiques et utiles. Il doit avoir au cœur le besoin de chercher, non seulement, d'être utile à soi-même, mais aussi — l'un se trouve lié à l'autre — à la société et au relèvement de la patrie. Il y a un sentiment de fierté domestique d'abord, nationale aussi qu'il faut savoir exploiter tout en préparant les esprits à bondir ensuite par-dessus les frontières, afin d'établir entre les peuples les relations aujourd'hui indispensables; mais il faut se mettre toujours en garde afin de ne pas, selon une habitude trop française, « tirer les marrons du feu pour les autres ».

Vous voyez, juste lecteur qui pensez avec moi, que l'enseignement agricole effectif de la classe paysanne (des actes et non des paroles) est le seul moyen de relever la production et de prévoir une crise économique. On met sur le compte des intempéries la méconnaissance des meilleures méthodes agricoles, lesquelles permettent souvent de dompter la nature et de sortir victorieux de la lutte contre ses éléments. C'est pourquoi chaque année, les rendements en blé sont inférieurs aux prévisions escomptées : beaux d'abord (je parle de nombreuses observations faites cette année, par exemple, dans les régions morcellées, notamment Beauce, Centre, Sud-Ouest), certains blés, malheureusement les plus nombreux, à partir de la floraison jusqu'à la maturation, prennent des apparences plus ou moins défectueuses. Ce n'est pas dû uniquement à des pluies trop abondantes, à des froidures trop prolongées, à une trop excessive chaleur lors de la maturation... puisque de loin en loin, trop rarement, on voit, dans les mêmes terrains, soumises exactement aux mêmes actions climatériques, des parcelles luxuriantes lesquelles donnent 14 à 24 quintaux à l'hectare pendant que à côté on récolte 8 à 14 quintaux. Labours défectueux, mauvaises façons, parcimonie dans l'emploi des engrais, semences non sélectionnées et mal adaptées sont les causes de ce déficit. L'observation présentée pour la culture du blé est applicable à toutes les autres cultures.

Bien certainement seul un enseignement, adapté comme il convient dans les régions envisagées, peut rendre à l'éducation du ver à soie l'importance qu'elle avait autrefois. Alors la production séricicole dépassait les exigences de la consommation industrielle française; aujourd'hui, la France est obligée d'importer ce qu'elle exportait jadis.

La réorganisation de l'enseignement agricole et l'intensification rationnelle de la production de toutes les branches de l'industrie agricole ne donneront des résultats satisfaisants que lorsque, étayées l'une sur l'autre, elles feront l'objet d'une pénétration continue dans les campagnes; pénétration effectuée par un personnel unique, non seulement très au courant des questions traitées, mais aussi mêlé à l'industrie qu'il enseigne.

Il est malheureusement trop exact que quelques petites communes fran-

çaises, essentiellement agricoles, n'ont pas pu présenter cette année de conscrits au Conseil de révision. Les deux ou trois jeunes gens qui auraient dû être présentés sont partis; ils ont quitté leur famille entre 16 et 18 ans, et ils ont demandé à passer le conseil de révision dans la ville où ils résident. Dans vingt ans, plus de cinq cents petites communes agricoles n'auront plus de conscrits; puisque les jeunes gens partent, il n'y aura plus de mariage, il n'y aura plus de naissances. Quel désastre en perspective! Mais comment s'en étonner après la communication suivante?

Voici, me dit-on, quelques passages d'une dictée faite dans l'école primaire d'un pays agricole de la région du Centre-Sud-Est: « Tu pleures, petit Pierre, il faut pourtant que je te dise ce que tu dois savoir; oui, on te louera dans quelque hameau perdu..., tu gagneras ton pain chez les autres, tu mangeras la soupe noire de la ferme... Le soleil te brûlera la figure, te noircira le cou... » Non pas! petit Pierre ne travaillera pas la terre; petit Pierre n'aura pas la figure brûlée par le soleil; petit Pierre ne sera pas sur le rôle des conscrits de la commune qui l'a vu naître; petit Pierre ne fondera pas une famille... Petit Pierre ira à la ville, il aura le teint blafard, émacié de ceux qui, nés pour les travaux de la campagne, viennent s'adonner à la ville à des occupations pour lesquelles ils ne sont nullement préparés et qui finissent par user les plus puissants organismes.

Si l'instituteur du village était chargé de faire des cours de préapprentissage, s'il était invité à chercher, avec l'aide d'un médecin attaché à l'école, la meilleure orientation professionnelle de ses auditeurs, s'il devait, au moins, leur inculquer l'amour d'un métier, il ne ferait plus de dictées déprimantes dans le genre de celle mentionnée plus haut. Comme je l'ai exposé dans *La Vie à la Campagne*, le rôle de l'instituteur rural est de faire connaître les métiers tels qu'ils sont. Connaître, aimer et agir, voilà résumée toute l'instruction, toute l'éducation. Connaître veut dire: préparer un esprit droit sachant apprécier ses propres besoins, ceux de la société et du pays: « Ne faussez rien ». Aimer veut dire: élever un cœur énergique ne sachant rien perdre de ses facultés: « Ne brisez rien ». Agir veut dire: cultiver une volonté souple et tenace dans un corps robuste comme peuvent l'être encore la plupart des petits campagnards: « Ne négligez rien ».

On me demande pourquoi l'enseignement de préapprentissage agricole et la diffusion des bonnes méthodes agricoles n'ont pas fait l'objet, immédiatement après l'armistice, des premières préoccupations intéressant le relèvement de la nation, puisque cette diffusion était aussi simple que pratique et favorisait l'intensification de la production. Question trop délicate à exposer. Je prie donc mes lecteurs de m'excuser de ne pas la traiter pour le moment; d'ailleurs l'avis donné par un correspondant me semble bien résumer la situation. « La question du préapprentissage et de l'apprentissage agricole étant posée maintenant sous son véritable jour, il est, dit-il, à désirer que tous les amis des campagnes propagent l'idée d'une réalisation rapide parmi tous les milieux qui réfléchissent un peu. »

Evidemment, si les intéressés non seulement demandent mais exigent, il sera tenu compte de leurs désirs et vous aurez alors, amis des campagnes ! la douce et légitime satisfaction d'avoir collaboré efficacement au relèvement, sans cesse cherché, de cette grande nation « qui n'a pas laissé de faire quelque bruit, et ce qui vaut mieux encore, quelque bien dans le monde : la France ».

Georges RABAULT.

LA VERITE SUR LA RICHESSE AGRICOLE

Il n'est nullement besoin d'une observation très longue ou très attentive pour constater que la période que nous venons de traverser (celle correspondant à la guerre et aux années qui ont suivi) a créé une situation tout à fait chaotique : mais ce qui paraît de première importance est la nécessité de mettre de l'ordre dans les idées et dans l'appréciation des faits.

Certes, nous avons vu des fortunes s'édifier rapidement, d'autres s'écrouler avec une vitesse non moins prodigieuse : nous avons vu de nombreuses théories se faire jour qui laissaient supposer qu'une ère nouvelle s'ouvrait et que les conditions de la vie des hommes devaient changer : nous avons été victimes d'un certain nombre d'illusions et nous nous sommes laissé prendre au mirage d'une richesse absolument fictive. Il est temps de chasser toutes ces chimères et de regarder les réalités en face, ce qui est la seule manière de résoudre les difficultés de l'heure présente. Aussi, devons-nous être reconnaissants à M. P. Caziot (1) d'avoir traité de si ample façon le problème de la richesse agricole, richesse qui a été beaucoup exagérée et qui a donné lieu à des interprétations tout à fait fantaisistes. Nous nous proposons de résumer ces études pour les lecteurs de la *Revue*, estimant qu'elles doivent recevoir la plus large publicité possible.

Il n'est pas rare d'entendre dire que les paysans sont tous actuellement de nouveaux riches, qu'ils ne payent pas d'impôts, qu'ils exploitent la population française ; bref, que, sans beaucoup de peine, ils remplissent à nouveau le fameux bas de laine dont on a tant parlé et auquel d'ailleurs on a tant fait appel. La réalité est cependant quelque peu différente et, si le paysan, c'est-à-dire l'homme qui cultive la terre, obtient quelques bénéfices, c'est à force de travail et d'économie. Certes, ces dernières années, considérées seules, peuvent autoriser dans une certaine mesure cette interprétation des faits : mais cette situation a été tout à fait exceptionnelle : on n'a pas tenu compte de la dépréciation de la monnaie qui a fait apparaître des bénéfices fictifs ; en outre, des transactions comme la vente de cheptels estimés en francs or par le propriétaire, et vendues en francs papier ont fait apparaître des chiffres fantastiques qui ne correspondaient nullement à la réalité ; on n'a pas pris garde que l'on réalisait tout simplement le capital, qu'on le liquéfiait.

(1) *Journée Industrielle*, 17-18-19-20-21 juillet 1923.

On a parlé aussi de ventes nombreuses, mais on n'a pas tenu compte du rôle qu'ont joué des spéculateurs, des marchands de biens qui ont poussé à ce genre d'opérations : chacun sait que ces personnages ont l'habitude de pêcher en eau trouble : par conséquent, on ne doit tenir compte de tous ces faits qu'avec la réserve la plus grande. Bref, il faut maintenant écarter ces apparences et interpréter les réalités.

M. Caziot fait remarquer qu'en 1914 la propriété rurale était estimée 70 *milliards de francs or;* aujourd'hui, malgré l'absence de documents officiels, on peut fixer cette estimation à 105 *milliards de francs papier;* en tenant compte du rapport de ces deux monnaies, de *même nom, mais différentes,* nous ne voyons nullement un accroissement de richesse, bien au contraire, puisque nous pouvons estimer le franc papier au tiers du franc or. L'examen de la prospérité financière des sociétés d'exploitation agricole va nous permettre des conclusions intéressantes et, comme le dit l'auteur, « *Si, dans une période aussi exceptionnellement favorable, cette démonstration par les chiffres ne peut être établie, c'est qu'elle ne pourra jamais l'être et qu'il faudra désormais parler non pas des bénéfices agricoles, mais de l'illusion des bénéfices agricoles* ». Or, de l'examen de quelques cas pris dans différentes régions, on déduit qu'une part importante du capital investi dans la création d'une exploitation agricole disparaît et n'est plus récupérable : on ne peut citer d'exploitation donnant des bénéfices dans ces conditions. « *Le fait général,* dit M. Caziot, *c'est l'effondrement extraordinairement rapide de toutes les sociétés d'exploitation agricole* » et encore « *c'est la condamnation de ce que l'on a appelé inexactement d'ailleurs l'industrialisation de l'agriculture.* » A tout prendre, il faut se réjouir de cet état de choses. Le contraire amènerait rapidement l'expropriation de la terre et la cherté excessive de la vie : il faut donc conclure que ces entreprises ne peuvent, à l'inverse de l'industrie et du commerce, donner des bénéfices importants.

Quelle est donc la nature et l'importance des bénéfices agricoles ? Ils sont fournis par deux éléments principaux : 1° la valeur du travail personnel du cultivateur ; 2° sa puissance d'épargne, que l'on pourrait appeler sa puissance de privation. Les bénéfices ont vraiment en grande partie un *caractère anormal,* car ils sont prélevés sur la substance même de l'agriculture (non entretien des bâtiments, non renouvellement du matériel). En outre, ces bénéfices agricoles sont précaires, ils sont annuels, ils sont soumis à des aléas considérables (intempéries, incertitude, maladies du bétail), il est donc impossible de fixer à l'avance les prix de revient. En période normale, on peut dire que « *le bénéfice agricole ne dépasse pas la valeur locative : il disparaît en période de crise : il disparaît aussi lorsque la puissance de travail personnel ou d'économie du cultivateur diminue ou lorsque certains frais supplémentaires viennent grever l'exploitation* ».

On peut donc dire que, dans une exploitation agricole, il y a le capital foncier et le capital d'exploitation : le capital foncier est rémunéré par la rente foncière ou valeur locative, le capital d'exploitation par le bénéfice agricole : il y a donc une différence profonde entre l'industrie et le commerce

et l'agriculture au point de vue de la rémunération des capitaux. *L'agriculture n'est pas rentable:* le revenu qu'on peut obtenir des capitaux engagés est infime, ce qui explique l'échec des sociétés d'exploitation.

Ecoutons encore l'avis de cet économiste dont la compétence n'est pas discutable. « *Le capital foncier apparent, c'est-à-dire celui qui est représenté par la valeur venale d'une propriété rurale n'est qu'une fraction souvent infime des capitaux réellement accumulés pour équiper le sol. Il correspond à la fraction rémunérable des capitaux que de nombreuses générations ont accumulés pour constituer cet ensemble extrêmement complexe qu'est une exploitation agricole, sol ameubli, fertilisé, bâtiments, chemins, fossés, plantations, drainages, etc.; quand on veut créer cet ensemble l'écart entre les capitaux qu'il faut investir et le capital que l'agriculture peut rémunérer apparaît énorme sans amortissement possible.* » Il faut donc distinguer entre le capital foncier réel et le capital foncier apparent (valeur vénale). L'agriculture, en conséquence, ne peut vivre que parce qu'elle est l'œuvre de vingt siècles de labeur patient: il faut tenir compte de cet aphorisme quand l'on traite des problèmes agricoles et remarquer cette différence profonde entre l'agriculture d'une part et l'industrie ou le commerce d'autre part.

En ce qui concerne les bénéfices réels, l'exemple d'une propriété de tout premier ordre dans l'Hérault fait ressortir pour une période de vingt-trois années un bénéfice de 5,09 p. 100. Un autre domaine permet d'estimer le revenu à 5,85 p. 100 du capital investi. Une propriété du Médoc, de 1900 à 1922 donne 4,80 p. 100. Un des meilleurs crus de Gironde, pour une période de 23 ans, donne 1,50 p. 100. Ces chiffres se passent de commentaires.

En ce qui concerne les charges fiscales, beaucoup de choses inexactes ont été dites et imprimées: on peut dire que la terre (qui ne peut rien dissimuler, contrairement aux valeurs mobilières) paye l'impôt foncier sur la propriété non bâtie, l'impôt foncier sur la propriété bâtie, la contribution personnelle mobilière, la contribution des portes et fenêtres, l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation, l'impôt général sur le revenu, la taxe de prestation, la taxe vicinale, la contribution sur les voitures, les chevaux, les chiens, des droits de succession, des droits de mutation. M. Caziot estime que la terre paye ainsi 40 p. 100 de ses bénéfices, ce qui nous mène loin des affirmations gratuites émises par beaucoup de gens incompétents.

Il nous faut donc conclure avec l'auteur que les bénéfices agricoles sont bien moins élevés qu'on ne le croit: qu'ils n'existent qu'en raison de la puissance personnelle de travail du cultivateur, de ses économies et des conditions matérielles parfois très médiocres dans lesquelles il vit. Si vraiment la richesse était si grande, pourquoi les campagnes se dépeupleraient-elles? Cette situation est d'ailleurs très ignorée.

Enfin, M. Caziot termine cette étude, dont les agriculteurs doivent lui savoir gré, par quelques remarques qu'on ne peut lire sans une certaine tristesse. Une grande partie de la France, dit-il, est à l'heure actuelle à coloniser: la loi sur la réparation des dommages de guerre, qu'on a *laissé appliquer d'une façon criminelle*, détruit partiellement nos villages du Nord et

de l'Est: certaines régions riches (la Limagne par exemple) se meurent à l'heure actuelle: depuis 75 ans, notre population rurale a fléchi de 50 p. 100 et le fléchissement de la paysannerie, c'est le fléchissement de toute la France; c'est la mort lente. Nous conclurons avec lui: « *Injustice fiscale, gains trop élevés; pitoyables querelles qui masquent l'abîme qui s'ouvre devant nous. Comme tout cela est peu de chose quand on sent, comme je sens après avoir parcouru pendant quinze ans nos campagnes de France, qu'il est à l'heure actuelle pour notre pays un problème social et économique de haute gravité qui domine tous les autres: la reconstitution urgente de notre paysannerie.* » N'oublions pas que cet état de choses a des causes et que, pour agir sur les conséquences, il faut agir sur les causes: c'est ce sujet qui doit être livré aux méditations non seulement de tous les agriculteurs, mais de tous les Français.

M. Cercelet.

ACTUALITÉS

Transports des vins. — Les vins expédiés comme colis agricoles. — Crise de l'industrie du raisin sec en Californie (M. C.). — Le sirop de pur jus de raisin « Moskonfyt » (M. C.). — Enseignement agricole pratique par correspondance. — Le programme des Offices agricoles. — Comité d'Agriculture de l'arrondissement de Beaune et de Viticulture de Côte-d'Or : 60e Exposition des vins de la Bourgogne. — Concours pour la nomination d'un directeur à l'Ecole nationale d'Horticulture de Versailles. — Bibliographie.

Transports des vins. — Relativement à l'application du tarif saisonnier, le Ministre des Travaux Publics, a adressé la lettre suivante à un député, qui l'avait interrogé à ce sujet:

« Comme suite à ma dépêche du 6 août courant, j'ai l'honneur de vous informer que j'ai, à la date du 24 août et conformément à la décision prise par le Conseil des Ministres, invité les Réseaux à mettre en vigueur, dans le délai minimum et pour une période devant se terminer le 15 décembre prochain, un tarif réduit saisonnier pour le transport des vins en fûts et en wagons-réservoirs, actuellement taxés aux prix du barême B. 4. Les nouvelles dispositions, qui prévoient l'application du barême R. 4 réduit de 20 % jusqu'à 300 kilomètres et d'une taxe de 0.0185 par tonne pour chaque kilomètre en sus, me paraissent devoir donner satisfaction aux intérêts dont vous vous êtes fait l'interprète. Je suis heureux de vous en faire part. »

Répondant à une lettre, concernant la révision des tarifs PV6-106, le Ministre a écrit au Président de la C. G. V.:

« Les réseaux procèdent actuellement à l'étude des retouches qu'il convient d'apporter au tarif P. V. 6-106, lequel a été homologué pour une période qui, sauf prorogation, prendra fin le 1er janvier 1924. Actuellement, rien ne laisse supposer que le nouveau tarif ne sera pas présenté en temps voulu; la question ne sera d'ailleurs pas perdue de vue par mon Administration. »

L'homologation du tarif saisonnier P. V. 6-106 (Boissons), affiché le 28 août 1923, et entré en application le 5 septembre, a été insérée au *Journal Officiel* du 10 septembre.

Les vins expédiés comme colis agricoles. — Le Conseil supérieur des Chemins de Fer ayant approuvé les propositions du Comité de Direction des grands Réseaux relativement aux améliorations à apporter au régime des

colis agricoles, un nouveau tarif a été homologué par le Ministre des Travaux Publics. Il est entré en vigueur le 25 août.

La nomenclature des denrées admises à bénéficier du tarif a été complétée par l'admission des vins en bouteilles, en caisses ou en petits fûts. La valeur maxima au kilo de ces marchandises a été portée de 3 à 15 francs.

Parmi les améliorations destinées à combattre la cherté de la vie, cette mesure est une des plus intéressantes, en raison des avantages dont elle fera bénéficier le consommateur non moins que le producteur. Le poids du colis agricole peut atteindre 40 kilos avec coupures de 20, 30 et 40 kilos. Il en résulte la possibilité de faire des envois plus importants en un seul colis d'où économie de temps, d'emballage et de poids mort.

En outre, le prix de transport du colis agricole qui varie par échelon avec le parcours présente aux faibles et moyennes distances une grande réduction par rapport au prix d'un envoi de même poids par colis postaux. Il varie selon la distance: pour les colis de 20 kilos droit de timbre non compris, de 3 fr. 45 à 7 fr. 50; pour ceux de 20 à 30 kilos, de 3 fr. 45 à 10 fr. 70, pour les colis de 30 à 40 kilos, de 3 fr. 45 à 14 fr. 05.

La responsabilité du transporteur est la même en cas de retard que pour les transports de denrées en grande vitesse. L'expédition qui doit être faite en port payé, peut être grevée de remboursement jusqu'à concurrence de 300, 450 et 600 francs, selon le poids, le retour des fonds étant taxé au tarif postal.

Il n'est pas perçu de droits d'enregistrement; le droit de timbre est réduit à 0 fr. 20 par colis, 0 fr. 10 seulement jusqu'à 5 kilos.

La livraison à domicile est faite gratuitement dans les localités où il existe un service de factage, et la livraison en gare est admise si l'expéditeur le prescrit.

Chaque colis doit être muni d'une étiquette indiquant la gare de destination, le nom et l'adresse du destinataire et s'il y a lieu, le montant du remboursement.

Crise de l'industrie du raisin sec en Californie (1). — M. Neltner, consul général de France à San-Francisco, fournit sur cette industrie les renseignements suivants: elle est presque complètement entre les mains de l'Association de producteurs appelée « Sun Maid raisin Grower Association », qui manipule et écoule la production. Les bons prix obtenus grâce à cette organisation ont contribué à développer considérablement cette industrie: l'an dernier, la récolte a atteint une valeur de quarante millions de dollars; on estime que d'ici peu elle pourra s'élever à soixante-quinze millions de dollars. Mais la mévente sévit et il y a actuellement environ 90.000 tonnes de raisins secs non vendus. La Sun Maid raisin Grower Association fait des avances aux producteurs et cette situation a épuisé ses ressources: pour son fonctionnement, cette Association a besoin actuellement de cinq à six millions de dollars; parmi ses souscripteurs, elle a pu recueillir environ 2.100.000 dollars; pour le surplus, elle fait un appel au public de San-Francisco: elle fait valoir que le développement de son industrie intéresse cette ville, car si les producteurs font de bonnes affaires, ils seront de bons clients pour San-Francisco. La Chambre de Commerce de la ville s'est réunie et a obtenu 175.000 dollars de souscription! pour compléter la somme, des démarches individuelles vont être faites auprès des négociants pour les inviter à souscrire. Le succès de cet appel ne paraît pas faire de doute. Il y a, dans cette situation, un exemple de solidarité à méditer. M. C.

Le sirop de pur jus de raisin « Moskonfyt » (2). — Ce sirop se prépare sur la ferme en Afrique du Sud. Le moût est extrait des raisins le jour de la cueillette, rassemblé dans une cuve, et laissé à déposer; le lendemain, on

(1) Chimie et Industrie, vol. 10-n° 2, août 1923, 396-88 E.
(2) Journal of the Départment of Agriculture-Union of South Africa, vol. VI n° 4, p. 315. Pretoria 1923.

le fait bouillir dans une chaudière de cuivre ou de fer: on enlève l'écume qui se forme et l'on agite continuellement; l'ébullition se poursuit pendant 3 ou 4 heures; cette ébullition se fait à l'air; on aromatise à l'aide de feuilles de figuier, de cinnamome, etc. Les études de la Station viticole de Elsenbourg ont montré qu'une proportion de 68-69 % de sucre donne les meilleurs résultats; ce qui correspond à un point d'ébullition voisin de 180° C. Il est également nécessaire de réduire l'acidité du moût à 3-4.5 % environ avant la concentration. On conseille d'employer le carbonate de chaux de préférence à la chaux éteinte qui donne une saveur acide au sirop. Il semble aussi qu'il soit préférable de laisser le jus fermenter légèrement avant l'ébullition.

M. C.

Enseignement agricole pratique par correspondance. — Tandis que les écoles se préparaient à ouvrir leurs portes, l'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles, a organisé son 11e Cours d'Enseignement Agricole Pratique par correspondance.

Fondé en 1913, ce mode d'enseignement a donné les meilleurs résultats et en 1922-1923, la dixième année du Cours a vu plus de 540 élèves envoyer d'une façon très assidue leurs devoirs mensuels aux correcteurs qui ont pu constater les efforts des uns, les progrès et les succès des autres.

Cette méthode d'enseignement doit retenir l'attention de tous, parents et enfants, maîtres d'écoles et directeurs de patronages, orphelinats et ouvroirs, présidents de cercles d'études, groupes ruraux et associations agricoles, par les facilités qu'elle donne aux jeunes gens (garçons et filles) et même aux adultes, tout en développant leurs connaissances générales, d'acquérir une certaine formation agricole, sans quitter leur foyer, ce qui leur permet de participer aux travaux habituels de la saison.

La *Feuille mensuelle* de novembre viest de paraître. Elle contient avec les leçons et devoirs du deuxième mois, tous les renseignements et explications utiles pour suivre le cours de façon à en retirer le plus de profit possible.

Cette brochure, ainsi que le programme et le règlement du cours seront envoyés à toutes les personnes qui en feront la demande à l'Union du Sud-Est des Syndicats Agricoles, 21, rue d'Algérie, à Lyon.

Le programme des offices agricoles. — Le Ministre de l'Agriculture a adressé, comme suite à sa circulaire du 13 septembre 1923, des instructions aux Offices agricoles pour leur demander d'établir un double programme:

1° Programme d'ensemble de toutes les mesures à prendre sur une longue période, pour mettre en pleine valeur le département qui leur est confié;

2° Programme plus spécial à l'année 1924 et qui constituera l'application méthodique d'une première tranche du programme d'ensemble.

Le Ministre désire que le programme général constitue un véritable inventaire de la situation agricole du département, avec l'indication de toutes les mesures qui doivent être prises dans l'avenir pour le pousser au maximum de rendement et de prospérité agricole, que ses conditions naturelles lui permettent d'espérer.

En terminant, M. Henry Chéron demande aux offices de centraliser tous les renseignements dont ils disposent, afin d'arriver à une documentation agricole complète dans chaque département. Il souhaite qu'avec le concours des collectivités locales, les divers services agricoles, souvent épars, puissent être groupés dans un même local, véritable « maison de l'agriculture » où une place serait faite aux collections, à la statistique, à la généalogie des semences, à la photographie des animaux d'élite et aux courbes de la production et du prix des denrées dans le département.

Comité d'Agriculture de l'Arrondissement de Beaune et de Viticulture de Côte-d'Or. — 60e Exposition des vins de la Bourgogne. — Le Comité d'Agriculture de Beaune organise sa 60e Exposition annuelle des Vins de la Bourgogne. Elle aura lieu le dimanche 18 novembre 1923.

En raison de la loi sur les appellations d'origine, cette Exposition s'affirme comme étant l'une des manifestations les plus importantes de la Viticulture Bourguignonne; elle offre aux producteurs une occasion unique de prouver le mérite de leurs vins devant un public nombreux et compétent, le haut commerce français et étranger, présent à Beaune à l'occasion de la vente si célèbre des vins des Hospices de cette ville.

L'an dernier, l'Exposition offrit à la dégustation de ses visiteurs de très nombreux échantillons des vins, représentant tous les types de la production viticole du Beaujolais, du Chalonnais, du Mâconnais, de la Côte-d'Or et de l'Yonne.

De nombreuses transactions se réalisèrent à l'Exposition même, entre négociants et viticulteurs.

Les vins seront admis et exposés gratuitement.

Ils seront adressés franco à l'Exposition, du samedi 10 au jeudi 15 novembre, au plus tard, par deux bouteilles au moins de chaque type exposé.

Les vins qui parviendraient après le 15 novembre ne pourraient figurer au catalogue.

M. le Directeur de la Station Œnologique de Beaune a bien voulu offrir de faire gratuitement l'analyse, et d'en remettre directement à l'intéressé un bulletin officiel de tout vin exposé; il suffira de joindre une demi-bouteille de ce vin aux bouteilles destinées à l'Exposition.

Les étiquettes de bouteilles et demi-bouteilles porteront, outre le nom et l'adresse de l'exposant, le cru et l'année; si on le juge utile, la quantité à vendre, les prix demandés et tous autres renseignements.

Par décision de la Régie, les échantillons de vins destinés à l'Exposition de Beaune seront affranchis des formalités de circulation en exceptant, toutefois, ceux qui seraient livrés par des marchands en gros et sous la réserve que les échantillons n'excèderont pas la quantité de quatre litres par chaque expéditeur. Au-dessus de quatre litres, les propriétaires devront faire accompagner leur expédition d'un congé. Cette pièce est également nécessaire pour les eaux-de-vie, quelle que soit leur quantité.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Chapot, secrétaire général du Comité d'Agriculture, 21, rue Maufoux, à Beaune.

Concours pour la nomination d'un directeur à l'Ecole Nationale d'Horticulture de Versailles. — Un concours sur titres sera ouvert, le lundi 10 décembre 1923, à neuf heures du matin, à Paris, devant un jury désigné par le Ministre de l'Agriculture, pour la nomination d'un Directeur à l'Ecole Nationale d'Horticulture.

Les candidats devront adresser leur demande le 3 décembre 1923 au plus tard, à M. le Ministre de l'Agriculture (Direction de l'Agriculture). Cette demande, établie sur papier timbré à 2 fr., devra être accompagnée des pièces suivantes:

1° Acte de naissance;

2° Pièce attestant que le candidat est Français et qu'il a satisfait aux obligations militaires, ou, s'il appartient à l'armée, une pièce établissant qu'il a obtenu, de l'autorité militaire, l'autorisation de se présenter au concours;

3° Pour les candidats non fonctionnaires, un extrait du casier judiciaire et un certificat de visite médicale constatant qu'ils sont aptes à remplir les fonctions de l'enseignement. Toutes instructions utiles seront fournies aux candidats, à ce sujet, par l'Administration;

4° Exposé des titres et des travaux, et, en général, tous renseignements de nature à éclairer le jury sur le mérite professionnel des candidats. Les travaux et ouvrages imprimés seront joints en double exemplaire.

Le jury pourra poser aux candidats toutes questions d'ordre administratif et technique relatives à la mission dont est chargé le Directeur de l'Ecole Nationale d'Horticulture, et qui lui paraîtront utiles.

Bibliographie. — Vient de paraître :

Labours et Assolements, par P. Diffloth, ingénieur agronome, professeur spécial d'agriculture, 5e édition, 1921, 1 vol. in-16 de 358 pages, illustré de 152 figures. Franco par la poste : 11 francs (Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, Paris).

Les Comptes à la Ferme, par A. Sibille, ancien agriculteur, lauréat de la prime d'honneur en Seine-et-Marne, Vice-Président de la Société d'Agriculture de Meaux. Préface d'Henry Girard, agriculteur-éleveur, membre de l'Académie d'Agriculture.

Ce volume de 190 pages, avec 22 illustrations, graphiques et tableaux, couronné par l'Académie d'Agriculture cette année est édité par la Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e). Prix : 9 fr. — Franco : 9 fr. 75.

Les Principales Maladies des Habitants de la Basse-Cour et leur traitement, par G. Moussu, Professeur à l'Ecole Vétérinaire d'Alfort et à l'Institut National Agronomique, Docteur en Médecine.

A la Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

Un volume broché 12 × 19 de 260 pages avec de nombreuses figures, 2 planches en trichromie et une couverture en couleurs : 9 francs. Franco : 9 fr. 75.

Manuel des vins, cidres, poirés, eaux gazeuses, par Georges Ray, Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Rennes, 1 volume in-18 de 406 pages avec 139 figures, cartonné : 10 fr.

(Bibliothèque professionnelle) : J.-B. Baillière, 19, rue Hautefeuille, Paris (6e).

M. G. Perdoux vient de publier une nouvelle édition de son tableau en couleurs : *Les Maladies de la Vigne*, accompagné d'un second relatif aux traitements à effectuer contre les principaux parasites.

Ces documents, d'une exactitude et d'une valeur artistique remarquables, sont en vente au prix de 4 francs franco par poste, à Bergerac (Dordogne).

Le nitrate de chaux granulé de Norvège, aliment préféré des plantes, brochure de 16 pages in-8 avec une carte et 3 photogravures, éditée par la Société Commerciale de l'Azote, 282, boulevard Saint-Germain, Paris.

Le nitrate de chaux est un excellent engrais, très apprécié dans les pays scandinaves d'où nous l'importons. Il est moins connu en France mais il y compte déjà une clientèle nombreuse et fidèle qui lira avec intérêt les données réunies dans ce travail, véritable manuel de l'emploi du nitrate de chaux.

Manuel théorique et pratique de la législation sur les Accidents agricoles et les Sociétés d'Assurances Mutuelles agricoles. Statuts-Modèle, par J. Bouchet, ancien avoué près la Cour. — 1 fort volume in-16 : 8 fr. ; franco : 9 fr.

Annuaire Général du Commerce en gros des Vins, Cidres, Vinaigres, Spiritueux et Liqueurs et des Industries connexes 1923-1924.

On trouve dans cette édition, à côté de la partie Adresses, mise à jour le plus possible, et de la partie Renseignements, qui donne les lois, décrets et règlements récents en matière de Régie, Douanes, Transports, etc., un important travail qui a pour titre *La Grammaire Vinicole*, et où sont traitées de façon pratique les questions techniques, commerciales, fiscales et juridiques intéressant le commerce des boissons. De ce fait, l'Edition de 1923-1924 est pour tous d'une utilité de premier ordre.

Prix : 20 fr. en magasin ; 21 fr. franco domicile dans Paris ; 22 fr. franco, par poste, recommandé, pour la France ; 24 fr. franco, par poste, recommandé, pour l'étranger.

Envoi immédiat contre mandat-poste ou règlement par chèque postal compte 340-12 Paris, à adresser à la Société de l'Annuaire Général Vinicole, 6, rue de Beaune, Paris.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 340 francs et au-dessus ; 2e choix, 330 à 340 francs ; 3e choix, 320 à 330 francs. *Vins blancs :* 355 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 375 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 600 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 275 à 300 fr. ; vin blanc de 310 à 340 francs.

Champagne. — Au cours d'une importante réunion tenue entre les représentants des négociants en vins de Champagne et des vignerons, les prix des raisins pour la vendange 1923 ont été arrêtés sur les bases suivantes : 3 fr. 50 le kilog, soit 1.400 francs la pièce pour les grands crus classés ; les autres crus sont payés suivant leur situation et leur pourcentage par rapport aux grands crus.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 310 à 360 francs la pièce nue.

Vins de Cahors : de 10 à 11° 1/2, de 85 à 95 francs l'hectolitre. Dans le Lot la récolte a été déficitaire d'un tiers ; la qualité est supérieure à l'année dernière.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 6 fr. 75 à 8 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 8 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré. Les vins rosés de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Midi. — *Nîmes (5 novembre 1923).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 50 à 80 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 85 à 105 francs l'hectolitre. Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 680 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 390 fr. à » francs.

Montpellier (6 novembre). — Vins rouges 1922, 9 francs le degré. Vins rouges 1923, de 7° 1/2 à 9° de 55 à 70 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de 70 à 90 francs le degré ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 8 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 80 fr. » à 90 fr. » l'hectolitre. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 680 à 700 francs ; marc à 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, » à 385 francs.

Béziers (9 novembre). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 63 à 92 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 8 fr. 25 à 9 fr. le degré. Récolte 1922 : Vins blancs Bourret et Picpoul, » francs le degré. Trois-six de vin, 86°, de 685 à » francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 480 à » fr. ; trois-six de marc, 86°, 625 fr. à 630 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 380 fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 11 novembre 1923. Récolte 1922 : » fr. » à » francs le degré.

Récolte 1923, cours des vins : de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré, selon qualité et délai de retiraison.

Carcassonne (10 novembre). — Vins 1922, » fr. » à » fr. » le degré. Récolte 1923, en logés, de 8° à 12°, de 64 à 96 fr. l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (10 novembre). — Vins : Récolte 1922, de 8° à 12°, » à » fr. Récolte 1923 : Vins de Maury, de 16 à 17°, à 10 francs le degré. Récolte 1923, retiraison immédiate, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré ; logé, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, à 700 francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 86 fr. 00 à 90 fr. 50; orges, 71 fr. 00 à 73 fr. 00; escourgeons, 60 fr. à 62 fr. 50 ; mais, 70 fr. à 72 fr. 00 ; seigle, 65 fr. 50 à 70 fr. ; sarrazin, 70 fr. 00 à 71 fr. 50 ; sorgho, « fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 55 fr. 00 à 58 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 77 fr. 82. — Buenos-Ayres, 64 fr. 66. — Chicago, 69 fr. 01. — Sons, 39 fr. 00 à 69 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — saucisse rouge, de 40 à 50 fr.; chair blanche, de 35 à 50 fr.; jaune commune, de 42 à 44 francs; Hollande de 60 à 80 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 95 à 125 fr. ; paille d'avoine, de 100 à 130 fr.; paille de seigle, 100 à 130 fr.; foin, 125 à 170 fr.; luzerne, 140 à 180 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 76 fr. 50 (Marseille); d'arachides blanc, 68 fr. 25 (Marseille); palmistes 46 fr. 00; de coprah, 70 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 680 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 246 à 248 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 10 fr. 00 — Veaux, 5 fr. 50 à 11 fr. 00 — Moutons, 5 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 00 à 9 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départmines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* La Nitragine fixant l'azote, dose pour un hectare, 30 francs Les expéditions se faisant par colis postaux les frais sont insignifiants. — Nitrate de potasse (13 0/0. d'azote), 156 fr. à 168 fr. les 100 kilogrammes; sulfate d'ammoniaque (20/21), 105 francs). — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 18 fr. 50 à 20 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 31 francs. — Scories de déphosphoration 16/20, 0.95 l'un.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de » francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 72 fr. 00. — **Chaux**, » fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 1 fr. 75 à 2 fr. 50 la boîte. — Oranges Italie : 150 à 250 fr. les 100 kg. — Pommes communes : 60 à 150 fr. — Poires choix, 300 à 1.000 francs. — Citrons d'Italie : 10 à 30 francs. le cent. — Bananes : 36 à 50 fr. — Ail : 120 à 190 francs. — Champignons : 800 à 1.000 francs. — Endives françaises, de 380 à 420 francs. — Haricots verts du Midi : de 150 à 700 francs. — Pois verts du Midi, de 180 à 250 francs. — Artichauts Breton : de 30 à 100 fr. le cent. — Choux-fleurs de Paris : de 40 à 120 fr. le cent. — Tomates de Paris : de 50 à 140 fr. — Aubergines : de 20 à 40 fr. le cent. — Raisins du Midi blancs : de 140 à 320 francs. — Noix vertes de 220 à 340 francs. — Châtaignes, de 60 à 100 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 4 Octobre au samedi 10 Novembre 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	12 »	4 »	8 »	traces	.... 4....	13 »	4 »	8. 5	0.1
Lundi.....	13 »	4 »	8. 5	»	.... 5....	18 »	7 »	12. 5	traces
Mardi.....	12 »	5 »	8. 5	5	.... 6....	20 »	5 »	12. 3	»
Mercredi..	13 »	2 »	7. 5	1	.... 7....	11 »	4 »	7. 5	6
Jeudi.....	7 »	— 1 »	3 »	traces	.... 8....	8 »	0 »	4 »	3
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.... 9....	» »	» »	» »	»
Samedi....	12 »	2 »	4 »	»	.... 10....	10 »	3 »	6. 5	5
	STRASBOURG					ALGER			
Dimanche.	13 »	7 »	10 »	3	.... 4....	18 »	15 »	16. 5	18
Lundi.....	12 »	3 »	7. 5	traces	.... 5....	19 »	14 »	16. 5	4
Mardi.....	13 »	3 »	8 »	5	.... 6....	22 »	18 »	20 »	»
Mercredi..	13 »	5 »	9 »	4	.... 7....	24 »	16 »	20 »	»
Jeudi.....	8 »	3 »	5. 5	»	.... 8....	» »	11 »	» »	9
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.... 9....	17 »	10 »	13. 5	»
Samedi....	» »	0 »	» »	»	....10....	18 »	13 »	15. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	13 »	4 »	8. 5	»	.... 4....	16 »	10 »	13 »	1
Lundi.....	14 »	7 »	10. 5	1	.... 5....	15 »	8 »	11. 5	2
Mardi.....	13 »	6 »	9. 5	34	.... 6....	14 »	10 »	12 »	20
Mercredi..	12 »	6 »	9 »	13	.... 7....	14 »	5 »	9. 5	7
Jeudi.....	6 »	— 1 »	2. 5	»	.... 8....	10 »	1 »	5. 5	9
Vendredi..	» »	» »	13 »	»	.... 9....	» »	» »	» »	»
Samedi....	5 »	3 »	4 »	3	....10....	12 »	2 »	7 »	13
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	17 »	4 »	10. 5	»	.... 4....	14 »	10 »	12 »	traces
Lundi.....	18 »	11 »	14. 5	»	.... 5....	12 »	7 »	9. 5	1
Mardi.....	15 »	5 »	10 »	»	.... 6....	15 »	5 »	10 »	8
Mercredi..	19 »	8 »	13. 5	8	.... 7....	11 »	3 »	7 »	4
Jeudi.....	13 »	5 »	9 »	»	.... 8....	10 »	2 »	6 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.... 9....	» »	» »	» »	»
Samedi....	12 »	7 »	9. 5	11	....10....	10 »	2 »	6 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^N D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.